



EL ■ Αποξηραντής τροφίμων

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άπειρα άτομα μόνο εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον τρόπο χρήσης του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους από την εσφαλμένη χρήση της.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορεί να εκτελείται από τον χρήστη αλλά όχι από παιδιά εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, αναθέστε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για να αποτρέψετε τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στη συσκευή και στο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε χώρους όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - γεωργικά αγροκτήματα,
 - δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής,
 - ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, επίπεδη και στεγνή επιφάνεια. Μην την τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε περβάζια παραθύρων, επιφάνειες αποστράγγισης νεροχυτών, ασταθείς επιφάνειες και επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά στο ντους, το μπάνιο, το νιπτήρα, το νεροχύτη ή άλλο δοχείο με νερό.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με αυτήν τη συσκευή.
- Προτού συνδέσετε την παρούσα συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η ονομαστική τάση του ρεύματος στην ετικέτα της συσκευής συμφωνεί με την τάση της πρίζας.

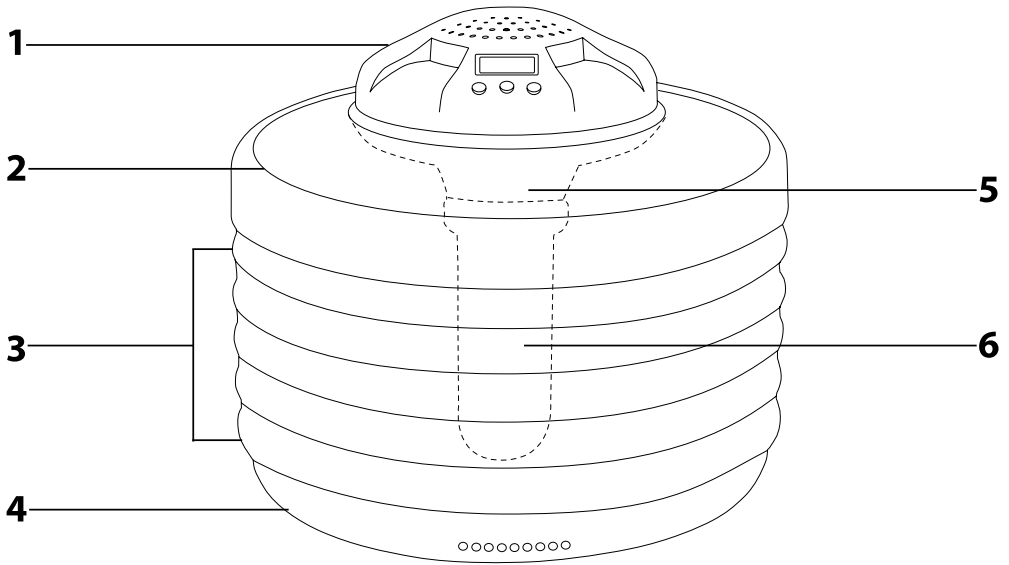


Προσοχή:

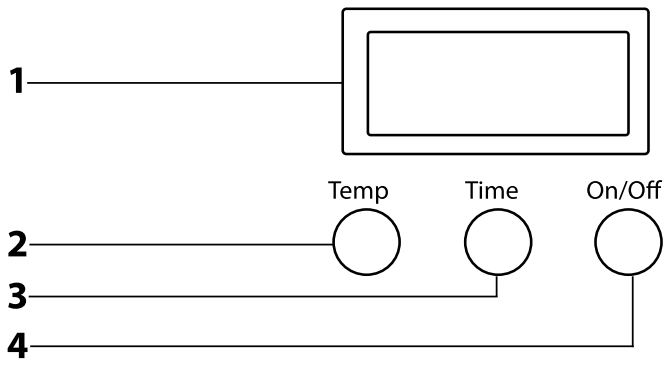
Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ελέγχεται μέσω προγραμματισμένης συσκευής, εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά προτού τη θέσετε σε λειτουργία. Μη συνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα όταν οι δίσκοι ξήρανσης είναι γυρισμένοι ανάποδα σε θέση αποθήκευσης.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα εάν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν την αφήνετε εκτεθειμένη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τη μετακίνηση ή τον καθαρισμό.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε, πριν την αποσυναρμολογήσετε στα επιμέρους εξαρτήματά της και πριν αναποδογυρίσετε τους δίσκους ξήρανσης στη θέση αποθήκευσης.
- Όταν την καθαρίζετε, να ακολουθείτε τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση». Μην πιτσιλίζετε με νερό την κύρια μονάδα που διαθέτει το καλώδιο ρεύματος, μην την πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε καθόλου σε νερό ή άλλο υγρό. Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φινιρίσματος δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το βύσμα (φινιρίσματος), ποτέ το καλώδιο ρεύματος. Διαφορετικά, μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν οποιοδήποτε μέρος της έχει υποστεί ζημιά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις σε αυτήν. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας οι ίδιοι στη συσκευή διατρέχετε τον κίνδυνο να ακυρώσετε τα δικαιώματά σας στο πλαίσιο της εγγύησης για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα.

A



B



Αποξηραντής τροφίμων

Εγχειρίδιο χρήσης

- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο σε κάποιο ασφαλές σημείο όπου θα μπορείτε εύκολα να το βρείτε εάν το χρειαστείτε.
- Σας συνιστούμε να φυλάξετε τη χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την αποδείξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διαρκεία δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική της συσκευασία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|--|---|
| A1 Κύρια μονάδα με πίνακα ελέγχου | A6 Κεντρικός σωλήνας κατευθύνει τη ροή του αέρα. |
| A2 Καπάκι | Ετσι εξασφαλίζεται ότι οι τροφές στεγνώνουν ομοιόμορφα σε όλους τους δίσκους. |
| A3 Δίσκοι ξήρανσης (5 τμηχ)
Διάμετρος 32 cm, διαθέσιμο ύψος 3 cm | A7 Πλέγμα από ολικό φυτό για ρολά φρούτων (δεν φιλνιέται) |
| A4 Βάση | |
| A5 Ενσωματωμένος ανεμιστήρας | |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΜΕ ΘΕΟΝ

- | | |
|---|---|
| B1 Οθόνη LED εμφανίζει τη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία ή το χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης | B3 Κομπιού αυτόματης απενεργοποίησης με εύρος από 1:00 έως 47:59 |
| B2 Κομπιού ρύθμισης θερμοκρασίας σε εύρος 40 έως 70°C | B4 Κομπιού ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τυχόν προωθητικά καρτελάκια και ετικέτες από τη συσκευή και τα αξεσουάρ της.
- Πλύνετε καλά τους δίσκους ξήρανσης **A3**, το καπάκι **A2** και τη βάση **A4** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Σηκώστε αυτά τα μέρη με νερό βρύσης και σκουπίστε τα καλά με μια απορροφητική πετσότα.
- Πριν από την πρώτη χρήση, θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για τουλάχιστον 4 ώρες για να απομακρυνθούν οι τυχόν οσμές.



Προσοχή:

Μην πιπιλάτε την κύρια μονάδα **A1** με νερό, μην την πλένετε κάτω από τη βρύση και μην τη βυθίζετε καθόλου σε νερό.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Πριν συναρμολογήσετε τη συσκευή, όλα τα μέρη πρέπει να είναι στεγνά.
- Τοποθετήστε τη βάση **A4** σε μια επίπεδη, στεγνή και σταθερή επιφάνεια, για παράδειγμα στον πάγκο της κουζίνας, τοποθετώντας τους δίσκους **A3** πάνω σε αυτήν και καλύψτε με το καπάκι **A2**. Ολοσηθείτε το σωλήνα **A6** στο κάτω μέρος της κύριας μονάδας **A1** έτσι ώστε τα βέλη του να είναι ευθυγραμμισμένα με τις εσοχές στο κάτω μέρος της κύριας μονάδας **A1**. Ετσι εισέρχονται τα πτερύγια μέσα στο σωλήνα **A6** στις εσοχές του κάτω μέρους της κύριας μονάδας **A1**. Τώρα περιστρέψτε το σωλήνα **A6** αριστερόστροφα για να τον στερεώσετε στην κύρια μονάδα **A1**. Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη κύρια μονάδα **A1** επάνω στο καπάκι **A2** έτσι ώστε ο σωλήνας **A6** να περάσει μέσα από την κεντρική οπή στους δίσκους **A3**. Περιστρέψτε την κύρια μονάδα **A1** δεξιόστροφα. Ετσι θα ασφαλιστεί στο καπάκι **A2**.



Προσοχή:

Κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εφαρμόζοντα καλά το ένα στο άλλο.

- Για την αποσυρμολόγηση, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Προετοιμάστε τα συστατικά που θέλετε να αποξηράνετε, τοποθετήστε τα στους δίσκους ξήρανσης **A3** και συναρμολογήστε τον αφυγραντήρα σύμφωνα με τις οδηγίες του προηγούμενου κεφαλαίου.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αφυγραντήρας είναι σωστά συναρμολογημένος και συνδεδεμένος σε μια πρίζα. Τα επιμέρους τμήματα θα ξεκινήσουν σταδιακά να εμφανίζονται στην οθόνη LED **B1** και θα ακουστεί ένας ήχος.

1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε το κομπιού **B4**.

- Όταν τρέχει σε λειτουργία η συσκευή, θα λειτουργήσει το θερμοκρατικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας **A5**, η προεπιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας (50°C) θα εμφανίζεται εναλλάξ στην οθόνη LED **B1** και θα ρυθμιστεί ο χρονομετρητής αυτόματης απενεργοποίησης (10:00 ώρες).
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία της και ελέγχετε τακτικά την κατάσταση του τροφίμου.
- Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, ακούγεται ένας ήχος, η οθόνη LED **B1** εμφανίζει σταδιακά όλα τα τμήματα και οβήνη.
- Όταν ολοκληρώνετε τη χρήση της συσκευής, να την απενεργοποιείτε και να την αποσυνδέετε πάντα από την πρίζα.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Χρησιμοποιήστε το κομπιού **B2** για να ορίσετε τον απαιτούμενη θερμοκρασία. Μπορείτε να ορίσετε μια θερμοκρασία από 40 έως 70°C. Για να επιταχύνετε τη διαδικασία ρύθμισης, κρατήστε πατημένο το κομπιού **B2**.
- Η ρυθμιζόμενη θερμοκρασία αναβοβλινέει στην οθόνη **B1** μερικές φορές και η συσκευή αρχίζει αυτόματα να ρυθμίζει τη θερμοκρασία στην καθορισμένη τιμή.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Χρησιμοποιήστε το κομπιού **B3** για να ορίσετε το χρόνο μετά από τον οποίο η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Ο χρόνος αυτόματης απενεργοποίησης μπορεί να ρυθμιστεί σε ένα εύρος από 1:00 έως 47:59. Για να επιταχύνετε τη διαδικασία ρύθμισης, κρατήστε πατημένο το κομπιού **B3**.
- Ο χρόνος που απομένει μέχρι την αυτόματη απενεργοποίηση μετράει αντίστροφα στην οθόνη **B1**. Στο τέλος του ρυθμιζόμενου χρόνου, θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση και η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα. Το μήνυμα «Ends (Λήξη)» θα αναβοβλινέει στην οθόνη **B1**. Για να απενεργοποιήσετε την οθόνη **B1**, πατήστε το κομπιού **B4**.

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Η ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

- Όταν αποξηράνετε τροφές, κρατήστε σημειώσεις, για παράδειγμα, για το βάρος της αποξηραμένης τροφής πριν και μετά την αποξήρανση, το χρόνο της αποξήρανσης, κ.λπ. Αυτές οι πληροφορίες ενδέχεται να συμβάλουν στην ποιότητα των τελικών προϊόντων. Καταγράψτε αυτές τις πληροφορίες σε ετικέτες και κολλήστε τις στα δοχεία όπου θα αποθηκεύσετε τις αποξηραμένες τροφές σας.
- Αν το μουλιάσετε σε νερό, το αποξηραμένο προϊόν μπορεί να επανέλθει στην αρχική του κατάσταση και να χρησιμοποιηθεί στις απαιτήσεις σας συνταγές, π.χ. σούπες, βραστά λαχανικά και σαλάτες. Μπορείτε να δημιουργήσετε έξοχα γεύματα από ανασυσταθέντα φρούτα και μούρα (ανασυσταθέντα στην αρχική τους κατάσταση, πριν από την αποξήρανση).
- Η αποξήρανση είναι μια πολύ διαδεδομένη τεχνική επεξεργασίας τροφών, η οποία απαιτεί ελάχιστο εξοπλισμό και η αποξηραμένη τροφή απαιτεί πολύ λίγο χώρο.
- Στη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, η τροφή θερμαίνεται για να εξατμιστεί η υγρασία που περιέχει και να απομακρυνθούν οι υδατμοί.
- Οι περισσότερες τροφές απελευθερώνουν την υγρασία τους σε σύντομο χρόνο αποξήρανσης. Αυτό σημαίνει ότι μπορούν να απορροφήσουν μεγάλη ποσότητα θερμότητας, ενώ απελευθερώνουν μεγάλη ποσότητα υδρατμών.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

- Τα φρούτα και τα λαχανικά που θέλετε να αποξηράνετε πρέπει να είναι πολύ καλής ποιότητας, φρέσκα και απολύτως ώριμα. Η κακή ποιότητα επεξεργασμένων λαχανικών και φρούτων επηρεάζει την ποιότητα των αποξηραμένων προϊόντων. Ένα άγουρο προϊόν θα στερεάσει γεύσης και χρωμάτων όταν αποξηραθεί, ενώ ένα πολύ ώριμο προϊόν θα είναι πολύ σκληρό, ίσως ή μαλακό και ποτισμένο.
- Ξεκινήστε να αποξηράνετε τις τροφές αμέσως μόλις τις πάρετε. Χυμώδη καλά την τροφή για να απομακρύνετε την ανεπιθύμητη βρωμιά και τις χημικές ουσίες. Πετάξτε κομμάτια κακής ποιότητας, καθώς τυχόν μούχλα σε αυτά θα επηρεάσει την ποιότητα των υπολοίπων.
- Ορισμένες τροφές πρέπει να κοπουν σε φέτες ή να αφαιρεθούν από αυτές κοτσάνια και κουκούτσια πριν την αποξήρανση. Τα μικρότερα κομμάτια αποξηραίνονται καλύτερα και πιο ομοιόμορφα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τα ένζυμα που περιέχουν τα φρούτα και τα λαχανικά επηρεάζουν το χρώμα και άλλων (αχλάδια) τείνουν να σκοραίνουν κατά την αποξήρανση και την αποθήκευση. Για να αντιμετωπίσετε αυτό το πρόβλημα, πρέπει να προετοιμάσετε τα φρούτα προμαγειρεύοντας τα ή μουλιάζοντάς τα σε κατάλληλα διαλύματα – η αποτελεσματικότητα αυτών των μεθόδων ποικίλει.
- Όταν προετοιμάζετε λαχανικά, μπορούν να είναι προμαγειρεμένα – αυτό τα βοηθά να διατηρούν το χρώμα τους και επιταχύνει τη διαδικασία αποξήρανσης χαλαρώνοντας τις ίνες τους, ενώ παράλληλα εμποδίζει ανεπιθύμητες αλλαγές στη γεύση κατά την αποθήκευση και βελτιώνει τη διαδικασία ανασύστασης των λαχανικών κατά το μαγείρεμα.
- Πολλοί τύποι ανοιχτόχρωμων φρούτων (ειδικότερα μήλα, βερίκοκα, ροδάκινα, νεκταρίνια και αχλάδια) τείνουν να σκοραίνουν κατά την αποξήρανση και την αποθήκευση. Για να αντιμετωπίσετε αυτό το πρόβλημα, πρέπει να προετοιμάσετε τα φρούτα προμαγειρεύοντας τα ή μουλιάζοντάς τα σε κατάλληλα διαλύματα – η αποτελεσματικότητα αυτών των μεθόδων ποικίλει.

Παράκατω ακολουθούν ορισμένες συμβουλές για την προετοιμασία των διαλυμάτων:

- Ο χυμός ανανά ή λεμονιού χρησιμεύει για τη μείωση του μαυρίσματος. Κόψτε το φρούτο κατευθύνοντάς μέσα στο χυμό. Βγάλτε το μετά από 2 λεπτά και τοποθετήστε το στους δίσκους ξήρανσης **A3**. Για να πετύχετε ένα ευχάριστο άρωμα, μπορείτε επίσης να μουλιάσετε το φρούτο μέσα σε μέλι, μπαχαρικά, χυμό λεμονιού ή πορτοκαλιού ή να τα πασπαλίσετε με καρβύδα. Χρησιμοποιήστε τη φαντασία σας και προετοιμάστε το δικό σας αρωματικό διάλυμα.

- Οξίνιο θειώδες νάτριο: διαλύστε 1 κουταλάκι οξίνιο θειώδες νάτριο σε 1,13 λίτρο νερού. Μουλιάστε το προετοιμασμένο φρούτο σε αυτό το διάλυμα για 2 λεπτά. Αυτό θα αποτρέψει την απώλεια της βιταμίνης C και θα βοηθήσει στη διατήρηση λαμπερού χρώματος. Μπορείτε να αγοράσετε οξίνιο θειώδες νάτριο στα φαρμακεία.
- Διάλυμα με επιτραπέζιο αλάτι
- Διάλυμα ασκορβικού οξέος ή κηρικού οξέος. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια αντιοξειδωτική πούδρα που κυκλοφορεί στο εμπόριο και περιέχει ασκορβικό οξύ, αλλά συχνά δεν είναι τόσο αποτελεσματική όσο το καθαρό ασκορβικό οξύ.

- Μπορείτε να προμαγειρέψετε τα φρούτα στον ατμό, αλλά αυτό μπορεί να τα μαλακώσει και να δυσκολέψει τη διαδικασία.
- Το προμαγείρωμα με σόδα βοηθά να διατηρήσει το χρώμα των μήλων, των βερικοκίων, των σύκων, των νεκταρινιών, των ροδάκινων, των αχλαδιών και των δαμάσκηων. Ως αποτέλεσμα θα είναι πιο γλυκά.
- Είναι καλό να προμαγειρέψετε φρούτα με σκληρή φλούδα (σταφύλια, αποξηραμένα δαμάσκηνα, δαμάσκηνα, κέρασια, σύκα και ορισμένα μούρα) σε νερό για να ανοίξουν ελαφρώς οι φλούδες τους. Αυτό επιτρέπει στην υγρασία να έρθει στην επιφάνεια πιο γρήγορα κατά την αποξήρανση.
- Πριν από τη διαδικασία της αποξήρανσης, αφαιρέστε την επιπλέον υγρασία από την επιφάνεια του τροφιμίου τοποθετώντας το σε καθαρό χαρτί κουζίνας. Οι δίσκοι ξήρανσης **A3** πρέπει να είναι καλυμμένοι με ένα στρώμα τροφιμίου του συνιστούμενου πάχους (βλ. πίνακα). Εάν χρειαστεί, στρώστε ένα λεπτό πάνο (λεπτή γάζα) στους δίσκους ξήρανσης **A3** για να μην κολλήσουν τα επιμέρους κομμάτια τροφιμίων.
- Η ποσότητα τροφιμίου ανά παρτίδα αποξήρανσης, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ¾ της επιφάνειας κάθε δίσκου **A3** και οι φέτες δεν πρέπει να είναι παχύτερες από 0,6 cm.

ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗ ΤΡΟΦΩΝ ΣΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Δεν είναι απαραίτητη η ανασύσταση όλων των αποξηραμένων τροφών στην αρχική τους κατάσταση. Ειδικά τα φρούτα είναι καλύτερα αποξηραμένα. Από την άλλη μεριά, οι περισσότεροι τύποι λαχανικών είναι πιο γευστικοί όταν ανασυσταθούν στην αρχική τους κατάσταση.
- Για ανασύσταση των λαχανικών για μαγειρέμα, απλώς πλύνετε τα με καθαρό νερό, τοποθετήστε τα σε κρύο, μη αλατισμένο νερό και σκεπάστε τα. Εάν είναι δυνατόν, αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 2-8 ώρες και μαγειρέψτε τα στο νερό που χρησιμοποιήσατε για το μουλάρισμα. Εάν χρειαστεί, προσθέστε κι άλλο νερό. Μόλις αρχίσουν να βράζουν, μειώστε τη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα μέχρι να είναι έτοιμα. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε και αλάτι, πάντα που θα επιβραδύνει τη διαδικασία ανασύστασης. Όσον αφορά τα φρέσκα κρόκια, το υπερβολικό μαγείρωμα θα μειώσει το άρωμά τους. Για ανασύσταση λαχανικών, π.χ. παρόχθινα, μουλιάστε τα σε κρύο νερό. Οι αποξηραμένες τροφές μπορούν να ανασυσταθούν με μουλάρισμα, μαγειρέμα ή συνδυασμό και των δύο μεθόδων και μετά την ανασύσταση θα μοιάζουν με φρέσκα.
- Η αποξήρανση δεν απαλλάσσει τις τροφές από βακτήρια, ζυμομύκητες και μούχλα. Εάν παρατείνεται τη διαδικασία μουλιάσματος σε θερμοκρασία δωματίου, υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης. Επομένως, όταν μουλιάσετε φρούτα ή λαχανικά για περισσότερες από 1-2 ώρες, τοποθετήστε το δοχείο στο ψυγείο.
- Για να μην χάσουν οι τροφές τη θρεπτική τους αξία, χρησιμοποιήστε το νερό από το διάλυμα μουλιάσματος όταν προετοιμάζετε διάφορες συνταγές. Ο όγκος ενός φλιτζανιού αποξηραμένων λαχανικών ισοδυναμεί περίπου με 2 φλιτζάνια μετά την ανασύστασή. Για να επαναφέρετε την υγρασία που αφαιρέθηκε κατά την αποξήρανση, ρίξτε κρύο νερό πάνω στα λαχανικά και μουλιάστε τα από 20 λεπτά έως 2 ώρες. Ρίξτε βραστό νερό στα λαχανικά. Κατά το μαγείρωμα, αφήστε τα λαχανικά να πάρουν μια βράση και μετά αφήστε τα να σιγοβράζουν.
- Ο όγκος ενός φλιτζανιού αποξηραμένων φρούτων ισοδυναμεί περίπου με 1½ φλιτζάνια μετά την ανασύστασή. Προσθέστε όσο νερό χρειάζεται για να καλύψετε τα φρούτα. Μπορείτε να προσθέσετε κι άλλο αργότερα, αν χρειαστεί. 1-8 ώρες αρκούν για την ανασύστασή της πλειονότητας των φρούτων. Αυτό εξαρτάται από τον τύπο φρούτου, το μέγεθος των κομματιών και τη θερμοκρασία νερού. Η διαδικασία είναι πιο σύντομη στο ζεστό νερό. Εάν το μουλάρισμα διαρκέσει πολύ, τα φρούτα χάνουν το άρωμά τους. Για να μαγειρέψετε ανασυσταθέντα φρούτα, καλύψτε το δοχείο και σιγοβράστε τα στο νερό όπου τα μουλιάσατε.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα αποξηραμένα ή ανασυσταθέντα φρούτα ποικιλοτρόπως.
- Τα αποξηραμένα φρούτα είναι κατάλληλα για την παρασκευή αναψυκτικών στο σπίτι ή την εκδρομή. Μπορείτε να προσθέσετε κομμάτια φρούτων σε αρτοσκευάσματα ή γλυκά.
- Τα ανασυσταθέντα φρούτα χρησιμοποιούνται σε κομπόσες ή σάλτσες. Μπορείτε επίσης να τα χρησιμοποιήσετε ως συστατικά σε συνταγές να φακέτες ψωμί, ζελέ, ομελέτες, κέικ μπίρας, γέμιση, μιλκσέικ, παγωτά και μαγειρέματα δημητριακά.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα αποξηραμένα λαχανικά σε σούπες, φαγητά με βραστό κρέας, ποικιλίες λαχανικών ή ως μεζέδες.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα ανασυσταθέντα λαχανικά στις αγαπημένες σας συνταγές όπως κέικ κρεατικών και άλλα κυρίως πιάτα, σε ζελέ ή σαλάτες λαχανικών.
- Τα θρυμματισμένα αποξηραμένα λαχανικά αποτελούν ιδανικό συστατικό για ζυμωτά κρέατα, σούπες και σάλτσες.

Για την καλύτερη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών σας προτείνουμε:

- Να τηρείτε το σωστό χρόνο προμαγειρέματος.
- Να συσκευάζετε σωστά τις αποξηραμένες τροφές και να τις αποθηκεύετε σε δοχεία σε δροσερό και σκιερό μέρος χωρίς υγρασία.
- Να ελέγχετε τακτικά τις αποθηκευμένες τροφές, ελέγχοντας την απορρόφηση της υγρασίας.
- Να καταναλώνετε τις αποξηραμένες τροφές το συντομότερο δυνατό.
- Όταν μαγειρεύετε ανασυσταμένες τροφές, να χρησιμοποιείτε το διάλυμα για μουλάρισμα.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

- Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από τον τύπο φρούτων ή λαχανικών, ενώ το μέγεθος των επιμέρους κομματιών και η ποσότητα της τροφής πρέπει να προσαρμόζονται για να χωράνε στους δίσκους ξήρανσης **A3**.
- Πριν επιθεωρήσετε την αποξηραμένη τροφή, πάρτε ένα μικρό δείγμα και αφήστε το να κρυώσει για λίγα λεπτά.
- Οι ζεστές τροφές είναι πιο υγρές και μαλακές από τις κρύες.
- Οι τροφές πρέπει να αποξηραίνονται σωστά για να αποφευχθεί η δράση των μικροβίων και η επακόλουθη αλλοίωσή τους. Τα αποξηραμένα λαχανικά πρέπει να είναι σκληρά και εύθραυστα όταν τα πιέζετε. Τα αποξηραμένα φρούτα πρέπει να είναι μαλακά, με υφή δέρματος. Για μακροχρόνια αποθήκευση, τα φρούτα πρέπει να αποξηραίνονται περισσότερο από τα αποξηραμένα φρούτα που πωλούνται στα καταστήματα.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Τα φρούτα που είναι κομμένα σε κομμάτια διαφορετικών μεγεθών πρέπει να αφηθούν να «δρυσούν» για 1 ή εγκλιματιστούν μία εβδομάδα περίπου μετά την αποξήρανση, ώστε να εξισορροπηθεί η υγρασία των επιμέρους κομματιών πριν από τη μακροχρόνια αποθήκευση. Για τον εγκλιματισμό, τοποθετήστε το φρούτο σε ένα δοχείο που να μην έχει κατασκευαστεί από πλαστικό ή αλουμίνιο, και τοποθετήστε το σε προστατευμένο μέρος με μικρό αερισμό και χωρίς υγρασία.
- Οι αποξηραμένες τροφές πρέπει να κρυώσουν καλά πριν συσκευαστούν. Οι συσκευασίες καλό είναι να έχουν μικρό μέγεθος για να μπορεί η αποξηραμένη τροφή να καταναλώνεται μετά το άνοιγμα της συσκευασίας.
- Τοποθετήστε τα κομμάτια τροφών σε καθαρές και στεγνές συσκευασίες, το ένα δίπλα στο άλλο, αλλά μην τα πιέζετε. Τα πιο κατάλληλα δοχεία συσκευασίας είναι γυάλινα βάζα ή συσκευασίες ανθεκτικές στην απορρόφηση της υγρασίας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μεταλλικά δοχεία με πιστοποιημένο καπάκι αν η αποξηραμένη τροφή έχει τοποθετηθεί σε πλαστικές σακούλες.
- Οι αποξηραμένες τροφές πρέπει να ελέγχονται τακτικά, μία φορά το μήνα. Αν βρείτε μούχλα στην επιφάνεια της τροφής, διαχωρίστε την από το υπόλοιπο και πετάξτε την. Πιο αργότερα τα υπόλοιπα κομμάτια που δεν μούχλασαν.
- Για να παστεριώσετε το περιεχόμενο, τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα ταψί και ψήστε τα στο φούorno περίπου 15 λεπτά σε θερμοκρασία 80 °C. Έπειτα αφήστε τα τρόφιμα να κρυώσουν και συσκευάστε ξανά σε καθαρή και αεροστεγή συσκευασία.

MHN ΞΕΧΝΑΤΕ:

- Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Να χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Ένα τρόφιμο κακής ποιότητας μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα ολόκληρης της ποσότητας των τροφών που αφυγραντήρα.
- Είναι σημαντικό τα τρόφιμα να είναι καθαρά. Καθαρίστε τα καλά και πετάξτε τα μαλακά ή χαλασμένα κομμάτια. Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρά χέρια. Αυτό αφορά τα μαγειρικά σκεύη και τους δίσκους του αφυγραντήρα που χρησιμοποιείτε για να προετοιμάσετε τα τρόφιμα.
- Ο χρόνος αποξήρανσης διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα των τροφών, το πάχος των επιμέρους κομματιών, το μέγεθός τους, την υγρασία του περιβάλλοντος και την υγρασία των τροφών.
- Αφήστε τα τρόφιμα να κρυώσουν πριν ελέγξετε το βαθμό της αποξήρανσης.
- Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να γεμίσετε τους δίσκους πλήρως και τα επιμέρους τεμάχια μπορούν να ακουμπούν μεταξύ τους. Ωστόσο, δεν πρέπει το ένα να υπερκαλύπτει το άλλο.
- Ενδέχεται να παραμείνει περίπου το 6-10% της υγρασίας που περιέχεται στα τρόφιμα, χωρίς αυτά να χυλάσουν. Πολλά τρόφιμα που έχουν υποβληθεί σε αποξήρανση θα έχουν μια υφή που μοιάζει με δέρμα, όπως η γλυκκόριφα.
- Για να αφαιρέσετε τα κουκούτσια, τους πυρήνες και τα κοτσάνια από τα δαμάσκηνα, τα σταφύλια και τα κέρασια, αφαιρέστε το 50% της υγρασίας τους και στη συνέχεια αφαιρέστε τα κοτσάνια, τους πυρήνες κ.λπ. Με αυτόν τον τρόπο δε θα χάσετε το χυμό των φρούτων.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ανάμικτα φρούτα

- 2 μπανάνες (εξηφλουδιμένες)
- 0,2 kg φράουλες
- 1 φλιτζάνι ανανά τεμαχισμένο (σε κονσέρβα)

- Τεμαχίστε το φρούτο ομοιόμορφα σε κομμάτια με πάχος περίπου 0,6 cm. Μόλις αποξηραθούν και κρυώσουν, προσθέστε ¼ του φλιτζανιού τριμμένη καρύδα.

Δαχτυλίδια μήλου με κανέλα

- 2,25 kg μήλα
- 5 κουταλάκια κανέλα

- Ξεφλουδίστε τα μήλα με αποφοιωτή και αφαιρέστε τα κουκούτσια. Κόψτε τα σε δαχτυλίδια με πάχος περίπου 0,6 cm.
- Πασπαλίστε με κανέλα πριν τα αποξηράνετε.

Μείγμα εσπεριδοειδών

- 1,35 kg πορτοκάλια
- 5 λεμόνια
- 4 σκληρά γκρέιπφρουτ

- Πλύνετε τα φρούτα. Αφήστε τις φλούδες και κόψτε τα σε κομμάτια με πάχος περίπου 0,6 cm. Τοποθετήστε τα στον αφυγραντήρα τροφών και αποξηράνετέ τα.

Τροπικός παράδεισος

10x ακτινίδια
1x ανανάς
3x παπάγιες

- Ξεφλούδιστε τις παπάγιες και το ακτινίδιο, αφαιρέστε τον πυρήνα και τη φλούδα από τον ανανά και τεμαχίστε τα σε κομμάτια με πάχος περίπου 0,6 cm. Τοποθετήστε τα στον αφυγραντήρα τροφίμων και αποξηράνετέ τα.

Φραουλίνα απόλαυση

- Αναμείξτε περίπου 2 φλιτζάνια καθαρές φρέσκες φράουλες με μια μικρή ποσότητα χυμού μύλου. Τοποθετήστε μια λαδόκολλα ή μια βάση σιλικόνης **A7** στο δίσκο **A3** και χύστε το μείγμα με τις φράουλες απλώνοντάς το ομοιόμορφα με μια σπάτουλα. Αποξηράνετε για περίπου 6 ώρες. Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από τη σύσταση που θέλετε να πετύχετε, εύθρυπτη ή μαλακή.

Λωριδες παστού κρέατος

- Μαρινάστε λεπτές φέτες βοδινού κρέατος ή γαλοπούλας σε ένα μείγμα με ¼ του φλιτζανιού σάατσα σόγια, 2 κουταλιές της σούπας ακατέργαστη ζάχαρη και 2 κουταλιές της σούπας μπαχαρικά (της προτίμησής σας). Αναμίξτε καλά, καλύπτοντας όλη την επιφάνεια του κρέατος, καλύψτε με πλαστική συσκευασία και αφήστε να μαριναριστούν για 10–15 λεπτά. Μετά το μαρινάρισμα, τοποθετήστε τα επιμέρους κομμάτια του κρέατος στο δίσκο **A3** έτσι ώστε σχεδόν να εφάπτονται. Όσο πιο λεπτά είναι τα κομμάτια του κρέατος, τόσο πιο σύντομα θα είναι ο χρόνος αποξήρανσης (περίπου 8–10 ώρες για λωριδες κρέατος με πάχος 0,15 cm).

Αρωματικά μείγματα

- Ο αφυγραντήρας τροφίμων μπορεί να σας βοηθήσει να διατηρήσετε τα αρώματα της άνοιξης και του καλοκαιριού. Κόψτε άνθη λουλουδιών κατάλληλα για αποξήρανση, τοποθετήστε τα ελεύθερα στο δίσκο **A3**, ο οποίος είναι ήδη καλυμμένος με πλέγμα και βάλτε τον στον αφυγραντήρα. Αφού αποξηρανθούν καλά (περίπου 5 ώρες), τοποθετήστε τα άνθη σε διακοσμητικά κουτιά ή βάζα και κλείστε τα για να μην ξεθυμάνει η μυρωδιά τους.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

- Οι παρακάτω χρόνοι αποτελούν αναφοράς κατά προσέγγιση, για θερμοκρασία αποξήρανσης 70 °C και εξαρτώνται από τη θερμοκρασία του δωματίου, την υγρασία του αέρα, την υγρασία των τροφίμων προς αποξήρανση, καθώς και από το πάχος των κομματιών των τροφίμων. Η φυσική περικτιότητα σε χυμώδη προϊόντα ανάλογα με το τρόφιμο. Η φρουκτοζή που περιέχεται σε ορισμένους τύπους φρούτων απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο αποξήρανσης.

Φρούτο	Προετοιμασία	Έλεγχος αποξήρανσης	Χρόνος αποξήρανσης
Μήλα	Αφαιρέστε τη φλούδα, τον πυρήνα και κόψτε τα σε φέτες ή δαχτυλίδια. Μουλιάστε τα για 2 λεπτά πριν τα τοποθετήσετε στον αφυγραντήρα. Στη συνέχεια, στεγνώστε τα και τοποθετήστε τα στους δίσκους ξήρανσης A3 .	Είναι μαλακά	4–15 ώρες
Βερίκοκα	Τοποθετήστε τα για αποξήρανση κομμένα στη μέση ή στα τέσσερα. Πριν από την αποξήρανση, προετοιμάστε τα, έτσι ώστε να διατηρήσουν το χρώμα τους και να μην καταστρέψετε τη φλούδα.	Είναι μαλακά	8–36 ώρες
Μπανάνες	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε τις σε φέτες με πάχος 0,3 cm.	Είναι μαλακά	5–24 ώρες
Φρούτα του δάσους	Οι φράουλες πρέπει να είναι κομμένες σε φέτες με πάχος 0,9 cm. Αφήνετε τα άλλα φρούτα του δάσους ολόκληρα. Τα φρούτα του δάσους τα οποία έχουν υφή κερύου πρέπει να πλένονται σε βραστό νερό.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	5–24 ώρες
Κεράσια	Μην αφαιρέτε τα κοτσάνια εκτός και εάν σκοπεύετε να τοποθετήσετε τα κεράσια στον αφυγραντήρα αμέσως. Δεν είναι υποχρεωτικό να τα κόβετε στη μέση. Εάν το επιθυμείτε, κάντε το αφού αφαιρέσετε το 50% της υγρασίας τους.	Υφή δέρματος αλλά πολτώδης	6–36 ώρες
Κράνμπερι	Πλύνετε τα καλά, κόψτε τα σε φέτες ή αφήστε τα ολόκληρα.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4–20 ώρες
Σταφύλια (μαύρα)	Πλύνετε τα, αφαιρέστε τα κοτσάνια και αφήστε τα ολόκληρα.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	6–36 ώρες
Νεκταρίνια	Δεν είναι απαραίτητο να τα ξεφλούδισετε, μπορείτε να τα κόψετε σε φέτες ή δαχτυλίδια με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακά	6–24 ώρες
Φλούδες πορτοκαλιού	Κόψτε τις φλούδες σε μεγάλες λωριδες και τοποθετήστε τις για αποξήρανση. Συνθλίψτε τις μετά την αποξήρανση.	Είναι μαλακά	6–15 ώρες

Ροδάκινα	Μπορείτε να αφαιρέσετε τις φλούδες κατά τη διαδικασία αποξήρανσης. Αφαιρέστε τα κουκούτσια όταν αποξηρανθούν στο 50%. Πριν από την αποξήρανση, κόψτε τα στη μέση ή στα τέσσερα.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	5–24 ώρες
Αχλάδια	Ξεφλούδιστε τα, αφαιρέστε τους πυρήνες και τις ξυλώδεις ίνες. Κόψτε τα σε φέτες, δαχτυλίδια ή στη μέση, στα τέσσερα ή στα οκτώ.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	5–24 ώρες
Κακί	Χρησιμοποιείτε μόνο ώριμους καρπούς. Πλύνετε τους καρπούς, αφαιρέστε το επάνω μέρος, κόψτε τους σε φέτες ή δαχτυλίδια με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακά	5–20 ώρες
Ανάνας (φρέσκος)	Αφαιρέστε τον πυρήνα και τη φλούδα, κόψτε τον σε φέτες, δαχτυλίδια ή κομμάτια.	Είναι μαλακά	6–36 ώρες
Ανάνας (κονοσέβα)	Στεγνώστε και αποκουπίστε τα κομμάτια. Τοποθετήστε τα στους δίσκους A3 .	Έχουν υφή σαν δέρμα	6–36 ώρες
Δαμάσκηνα	Πλύνετε τα, αφήστε τα ολόκληρα ή κόψτε τα στη μέση. Αφαιρέστε το κοτσάνι ή το κουκούτσι, εάν τα τοποθετήσετε για αποξήρανση κομμένα στη μέση.	Είναι μαλακά	5–24 ώρες
Αποξηραμένα δαμάσκηνα	Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με τα κανονικά δαμάσκηνα. Οστόσο, μουλιάστε τα σε βραστό νερό για περίπου 2 λεπτά πριν από την αποξήρανση.	Έχουν υφή σαν δέρμα	8–36 ώρες
Ραβέντι	Χρησιμοποιείτε μόνο λεπτούς βλαστούς. Πλύνετε τους και κόψτε τους σε κομμάτια μιας ίντσας.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4–16 ώρες

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Λαχανικά	Προετοιμασία	Έλεγχος αποξήρανσης	Χρόνος αποξήρανσης
Αγκινάρες	Κόψτε τις σε φέτες με πάχος περίπου 0,3 cm. Μαγειρέψτε τις για 5–8 λεπτά σε ¼ του φλιτζανιού νερό, το οποίο θα περιέχει 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμόνι.	Είναι εύθρυπτες	4–12 ώρες
Σπαράγγια	Πλύνετε τα καλά και κόψτε τα σε κομμάτια μιας ίντσας. Οι άκρες τους προσφέρουν καλύτερη ποιότητα προϊόντος. Εάν συνθλίψετε το πλωμό μέρος, πριν από την αποξήρανση, αποκόψτε ένα εξαιρετικό καρύκευμα για διάφορα γεύματα.	Είναι εύθρυπτα	4–10 ώρες
Φασόλια (πράσινα ή κίτρινα)	Κόψτε τα σε κομμάτια μιας ίντσας ή χρησιμοποιώντας τη γαλλική μέθοδο. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να γίνουν ημιδιάφανα. Μετά από μερική αποξήρανση, ανακατέψτε τα φασόλια, έτσι ώστε αυτά που βρίσκονται στο μέσο του δίσκου να μετακινήθούν στα άκρα του και αντίστροφα.	Είναι εύθρυπτα	4–14 ώρες
Παντζάρια	Κόψτε τις ρίζες και ό,τι υπάρχει σε απόσταση μιας ίντσας από το επάνω και το κάτω μέρος. Πλύνετε τα, μαγειρέψτε τα, αφήστε τα να κρυσώσουν και αφαιρέστε τη φλούδα. Κόψτε τα σε κύβους ή φέτες.	Είναι εύθρυπτα και έχουν σκούρο κόκκινο χρώμα	4–12 ώρες
Λαχανάκια Βρυξελλών	Αφαιρέστε τα κοτσάνια και κόψτε τα στη μέση.	Είναι εύθρυπτα	5–15 ώρες
Μπρόκολο	Κόψτε τις φούντες, κόψτε με τον ίδιο τρόπο που θα το κόβατε πριν το καταναλώσετε, πλύνετε το καλά και μαγειρέψτε το στον ατμό για 3–5 λεπτά.	Είναι εύθρυπτα	5–15 ώρες
Λάχανο	Κόψτε τη βάση και κόψτε σε λωριδες με πάχος 0,3 cm. Κόψτε το κέντρο σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm.	Έχει υφή σαν δέρμα	4–12 ώρες
Καρότο	Επιλέξτε ένα μικρό καρότο με λεπτές ρίζες. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει, κόψτε το σε φέτες, κομμάτια, κύβους ή λεπτές λωριδες.	Έχει υφή σαν δέρμα	4–12 ώρες
Κουνουπίδι	Τοποθετήστε 3 κουταλιές της σούπας αλάτι σε 2,2 λίτρα ζεστού νερού και μουλιάστε σε αυτό το κουνουπίδι για 2 λεπτά. Ψήστε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει.	Έχει υφή σαν δέρμα	5–15 ώρες
Ξέλινο	Χωρίστε το στέλεχος από τα φύλλα. Πλύνετε και τα δύο μέρη καλά. Κόψτε το στέλεχος σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm. Αφαιρέστε την υγρασία πρώτα από τα φύλλα.	Είναι εύθρυπτο	4–12 ώρες

Καλαμπούκι	Πριν το μαγειρέψετε στον ατμό, αφαιρέστε το φλοιό και τυχόν χαλασμένα μέρη. Μαγειρέψτε ολόκληρο το καλαμπούκι. Κόψτε τους πυρήνες του καλαμποκιού και απλώστε τους στους δίσκους A3 . Ανακατέψτε τους περισσότερες φορές κατά τη διαδικασία της αποξηράνσης.	Είναι εύθρυπτο	4–15 ώρες
Αγγούρι	Ξεφλουδίστε το, κόψτε το σε κομμάτια με πάχος 0,3 cm και τοποθετήστε το για αποξηράνση.	Έχει υφή σαν δέρμα	4–14 ώρες
Μελιτζάνα	Κόψτε το επάνω μέρος της μελιτζάνας, πλύνετε την, κόψτε την σε φέτες με πάχος από 0,6 έως 1,2 cm και απλώστε τις φέτες στους δίσκους A3 .	Είναι εύθρυπτη	4–14 ώρες
Κρεμμύδι και πράσο	Ξεφλουδίστε τα, κόψτε τα σε φέτες με πάχος 1,2 cm, ανακατέψτε πολλές φορές κατά τη διαδικασία αποξηράνσης.	Έχει υφή σαν δέρμα	4–10 ώρες
Μπάμιες	Χρησιμοποιήστε μικρές, νεαρές μπάμιες. Πλύνετε, κόψτε το επάνω μέρος και κόψτε τις σε δαχτυλίδια με πάχος 0,6 cm.	Έχει υφή σαν δέρμα	3–10 ώρες
Σχοινόπρασο	Τεμαχίστε το και απλώστε το στην επιφάνεια του δίσκου A3 .	Είναι εύθρυπτο	4–10 ώρες
Μαϊντανός	Κόψτε τα κλωνάρια σε μικρά κομμάτια, αποξηράνετέ τα και, στη συνέχεια, εάν χρειάζεται, κόψτε τα σε ακόμα πιο μικρά κομμάτια.		2–10 ώρες
Παστινάκι	Ίδια διαδικασία με τα καρότα.		
Αρακάς	Χρησιμοποιήστε μικρό και γλυκό αρακά. Αφαιρέστε τα σπέρματα από τη φλούδα και μαγειρέψτε τα ελαφρά (3–5 λεπτά).	Είναι εύθρυπτος	4–10 ώρες
Πιπεριά (πράσινη και πιπένο)	Κόψτε την σε φέτες ή δαχτυλίδια με πάχος περίπου 0,6 cm, αφαιρέστε τα τη σπόρια, πλύνετε την και αποξηράνετέ την.	Είναι τραγανή ή έχει υφή σαν δέρμα	4–10 ώρες
Πατάτες	Το ξεφλούδισμα είναι προαιρετικό. Κόψτε τις σε φέτες με πάχος από 0,4 έως 0,6 cm, σε κύβους ή λωρίδες. Μαγειρέψτε τις στον ατμό, όπως το παντζάρι.	Είναι εύθρυπτες	5–12 ώρες
Κολοκύθα	Κόψτε την σε μικρά κομμάτια. Ψήστε την ή μαγειρέψτε την στον ατμό μέχρι να μαλακώσει. Κόψτε την σε φέτες με πλάτος 2,54–7,6 cm, ξεφλουδίστε την και αφαιρέστε τον πυρήνα. Κόψτε την σε φέτες με πάχος 1,2 cm και τοποθετήστε την σε ένα μίξερ. Αποξηράνετέ τη χρησιμοποιώντας λαδόκολλα ή βάση σιλικόνης A7 .	Έχει υφή σαν δέρμα	5–15 ώρες
Ντομάτες	Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τα κοτσάνια. Μουλιάστε τις σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν οι φλούδες. Κόψτε τις στη μέση ή σε φέτες.	Έχουν υφή σαν δέρμα	6–24 ώρες
Γουλι	Η διαδικασία είναι ίδια με αυτήν για τα καρότα, απλώς κόψτε το σε λεπτότερα κομμάτια.		
Κολοκύθι Σκόρδο	Δείτε την προετοιμασία της μελιτζάνας. Διαχωρίστε τις σκελίδες, αφαιρέστε την εξωτερική φλούδα, κόψτε τις σε φέτες και τοποθετήστε τις στους δίσκους του αφυγραντήρα A3 . Μετά την αποξηράνση, μπορείτε να το μετατρέψετε σε καρυκευμα (τριβινός τός), εάν χρειάζεται.	Είναι πολύ εύθρυπτο	4–15 ώρες
Φυλλώδη λαχανικά (σπανάκι, λάχανο σαβο, φυτό μουστάρδα, γουλι)	Πλύνετε τα καλά, αφαιρέστε τα σκληρά κοτσάνια. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι σε υπερβολικό βαθμό.	Είναι πολύ εύθρυπτα	4–10 ώρες
Μανιτάρια	Επιλέξτε φρέσκα, μικρά μανιτάρια. Αφαιρέστε το χόμα, χρησιμοποιώντας μια βούρτσα ή ένα υγρό πανί. Κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πόδι ή αποξηράνετέ το ολόκληρα, ανάλογα με το μέγεθός τους.	Έχουν υφή σαν δέρμα ή είναι εύθραυστα – ανάλογα με το μέγεθος και την ηλικία τους	3–10 ώρες

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πρωτό καθαρίστε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- Μετά από κάθε χρήση, αποσυρμαολογήστε τη συσκευή στα επιμέρους τμήματά της. Πλύνετε καλά τους δίσκους ξήρανσης **A3**, το καπάκι **A2** και τη βάση **A4** με ένα πανί εμποτισμένο με ήπιο διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Έπειτα καθαρίστε καλά αυτά τα εξαρτήματα με ένα πανί εμποτισμένο με καθαρό νερό και στεγνώστε τα με μια απορροφητική πετσέτα. Σε περίπτωση έντονων λεκέδων, μπορείτε να τα πλύνετε με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό. Αν χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό, πρέπει να ξεπλύνετε τα μεμονωμένα μέρη με καθαρό νερό.
- Αν η επιφάνεια της κύριας μονάδας **A1** έχει λερωθεί, μπορείτε να την καθαρίσετε χρησιμοποιώντας ένα στεγνό ή ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Έπειτα στεγνώστε τα όλα καλά. Βεβαιωθείτε ότι όταν καθαρίζετε δεν εισαχθεί νερό στις οπές αερισμού.
- Αν ο κεντρικός σωλήνας **A6** είναι βρώμικος μπορείτε να τον αφαιρέσετε από την κύρια μονάδα **A1** και να τον καθαρίσετε με ένα υγρό πανί. Έπειτα σκουπίστε καλά την επιφάνειά του.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κύρια μονάδα **A1** ή το καλώδιο ρεύματος σε νερό και μην το πλένετε σε τρεχούμενο νερό.
- Για τον καθαρισμό, μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά προϊόντα, διαλύτες, κ.λπ. Κάτι τέτοιο μπορεί να καταστρέψει την επιφάνεια που καθαρίζετε.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποθηκεύστε τη σε στεγνό και καθαρό μέρος όπου δε φτάνουν παιδιά. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τους μεμονωμένους δίσκους ξήρανσης **A3** ανάποδα (θέση αποθήκευσης).

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομαστικό εύρος τάσης.....220–240 V
Όνομαστική συχνότητα.....50/60 Hz
Όνομαστική ισχύς εισόδου.....350 W
Επιπέδο θορύβου.....60 dB(A)

Το επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι 60 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 μW.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης αποσκοπούν σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές προδιαγραφές.

Επεξήγηση της τεχνικής ορολογίας

Κατηγορία II – Η προστασία από ηλεκτροπληξία:

Κατηγορία II – Η προστασία από ηλεκτροπληξία επιτυγχάνεται με διπλή μόνωση ή με μόνωση υψηλής αντοχής.

Λόγω της διαρκούς βελτίωσης της συσκευής, ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει το κείμενο, το σχεδιασμό και τις τεχνικές προδιαγραφές χωρίς πρότερη ειδοποίηση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιο κέντρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα τα οποία πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα μεταχειρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορριπτούν μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση της συσκευής, παραδώστε τη συσκευή σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε κάποιες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες, μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράσατε και να προμηθευτείτε μια νέα συσκευή εμάλλης ποιότητας.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδοχόμενος να επιβιβάζονται πρόστιμα για εφελκόμενη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εάν θέλετε να απορρίψετε τις Ηλεκτρικές ή Ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή τον προμηθευτή σας.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης από το τοπικό δημοτικό συμβούλιο ή το κατάστημα αγοράς.



Αυτό το προϊόν πληροί τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών οδηγιών της Ε.Ε.